



Generate Collection

L17: Entry 15 of 18

File: DWPI

Sep 29, 1988

DERWENT-ACC-NO: 1988-279168

DERWENT-WEEK: 198840

COPYRIGHT 2002 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Dry additive mixt. for bread roll prodn. - contains potato flour, soya, banana, sunflower seeds, wheat flour, acidifying agent, emulsifier, salt and guar seed flour

INVENTOR: FEUCHT, W

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

CODE

ULDO-BACKMITTEL GMB

ULDON

PRIORITY-DATA: 1987DE-3708622 (March 17, 1987)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
DE 3708622 A	September 29, 1988		003	
DE 3708622 C	April 5, 1990		000	

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DATE	APPL-NO	DESCRIPTOR
DE 3708622A	March 17, 1987	1987DE-3708622	

INT-CL (IPC): A21D 2/36; A21D 10/00; A21D 13/06; A23L 1/30

ABSTRACTED-PUB-NO: DE 3708622A

BASIC-ABSTRACT:

Dry additive mixt. useful in making bread rolls comprises (all values +/- 20%) 25.4 rolled potato flour; 16.9 % toasted, defatted soya grits; 16.9% shelled sunflower seeds; 12.7% sugared banana chips; 8% salt; 5.2% dough acidifier compsn. (A); 9.3% emulsifier compsn. (B); 5% vital wheat protein and 0.6% guar seed flour (c).

Specifically dough for making rolls comprises 1500 g wheat flour type 550: 1000 g rye flour type 997/1150; 850g the dry mixt. 100g yeast and 1.9 l water.

USE/ADVANTAGE - These rolls contain all nutrients necessary for health and are esp. intended for sportsman or an other persons subject to stress. /0/0

ABSTRACTED-PUB-NO:

DE 3708622C

EQUIVALENT-ABSTRACTS:

A day mixt. to be added to dough for rolls comprises ca. 25.4% potato flour, ca 16.9% toasted, defalted soya granules ca. 16.9% shelled sunflower seeds, ca. 12.7% candied banana chips ca 8% salt ca 5.2% dough leavening agent ca 9.3% emulsifier agent ca 5% vital wheat protein and ca 0.6% high grade guar flour ("ca" means +/- 20% of the named amt). The dough leavening agent comprises 40.2% stepped maize flour 16.5% of citric acid 10.9% monocalcium phosphate 10.7% salt 4.9% dextrose 6.7% calcium sulphate 3.1% calcium acetate 1.2% sodium diacetate 1.5% tricalcium

phosphate and 4.3% lecithin. The emulsifier agent comprises 25.5% powdered sugar 20.5% wheat flour 15.4% maltodextrin 10.3% soya meal 10.3% diacetyl tartaric acid ester 7.2% high grade guar flour, 4.1% calcium carbonate 2.6% tricalcium phosphate 1% mould amylase 1% ascorbic acid and 2.1% lecithin. USE/ADVANTAGE - The rolls have good taste and food value and are suitable for endurance sportsmen.

(3pp)

TITLE-TERMS: DRY ADDITIVE MIXTURE BREAD ROLL PRODUCE CONTAIN POTATO FLOUR SOY BANANA SUNFLOWER SEED WHEAT FLOUR ACIDIC AGENT EMULSION SALT GUAR SEED FLOUR

DERWENT-CLASS: D11

CPI-CODES: D01-B01; D01-B02A; D03-H01T;

UNLINKED-DERWENT-REGISTRY-NUMBERS: 0035S; 0233S ; 0419S ; 1748S ; 1755S ; 1757S ; 1767S

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1988-124309

①9 BUNDESREPUBLIK

DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

⑫ Off nlegungsschrift
⑪ DE 37 08 622 A 1

②① Aktenzeichen: P 37 08 622.7
②② Anmeldetag: 17. 3. 87
②③ Offenlegungstag: 29. 9. 88

⑤① Int. Cl. 4:
A21 D 10/00
A 21 D 2/36
A 23 L 1/30
A 21 D 13/06

Behördeneigentum

DE 37 08 622 A 1

⑦① Anmelder:
Uldo-Backmittel GmbH, 7910 Neu-Ulm, DE

⑦④ Vertreter:
Schuster, G., Dipl.-Ing.; Thul, L., Dipl.-Phys.,
Pat.-Anwälte, 7000 Stuttgart

⑦② Erfinder:
Feucht, Walter, 7900 Ulm, DE

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

⑤④ Trockenmischung für Brötchen und Verfahren zur Herstellung von Brötchen unter Verwendung der neuen Trockenmischung

Die Erfindung bezieht sich auf eine Trockenmischung als Zusatz für Brötchenteig sowie ein Verfahren zur Herstellung von Brötchen unter Verwendung der Trockenmischung. Gemäß der Erfindung wird eine Rezeptur für die Trockenmischung angegeben, wobei die einzelnen Bestandteile in Prozenten genannt werden. Die Trockenmischung wird den übrigen Bestandteilen des Brötchenteiges, wie Mehl, Wasser, Hefe beigegeben und mit diesem zusammen mit dem Brötchenteig verknetet.

DE 37 08 622 A 1

1. Trockenmischung für Brötchen bestehend aus

ca. 25,4%	Kartoffelwalmehl
ca. 16,9%	getoasteter, entfetteter Sojagrieß
ca. 16,9%	geschälte Sonnenblumenkerne
ca. 12,7%	kandierte Bananenchips
ca. 8%	Salz
ca. 5,2%	Teigsäuerungsmittel
ca. 9,3%	Emulgatorbackmittel
ca. 5%	vitales Weizeneiweiß
ca. 0,6%	Guarkernmehl,

wobei "ca." $\pm 20\%$ der jeweiligen Menge bedeutet.

2. Teigsäuerungsmittel zur Verwendung in einer Trockenmischung nach Anspruch 1 bestehend aus:

40,2%	Maisquellmehl
16,5%	Zitronensäure
10,9%	Monocalciumphosphat
10,7%	Salz
4,9%	Dextrose
6,7%	Calciumsulfat
3,1%	Calciumacetat
1,2%	Natriumdiacetat
1,5%	Tricalciumphosphat
4,3%	Lecithin.

3. Emulgatorbackmittel zur Verwendung in einer Trockenmischung nach Anspruch 1 bestehend aus:

25,5%	Puderzucker
20,5%	Weizenmehl
15,4%	Maltodextrin
10,3%	Sojamehl
10,3%	Diacetylweinsäureester
7,2%	Guarkernmehl
4,1%	Calciumcarbonat
2,6%	Tricalciumphosphat
1%	Schimmelpilzamyrase
1%	Ascorbinsäure
2,1%	Lecithin.

4. Brötchenteig unter Verwendung der Trockenmischung gemäß Anspruch 1—3, dadurch gekennzeichnet, daß er aus

1500 gr.	Weizenmehl Type 550
1000 gr.	Roggenmehl Type 997/1150
850 gr.	Trockenmischung
100 gr.	Hefe und
1,9 l	Wasser

besteht.

5. Verfahren zur Herstellung von Brötchen aus Teig gemäß Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, daß der Teig mit einem Spiralknetter 5 Minuten langsam und dann 3 Minuten schnell bzw. mit einem Schnellknetter 8—10 Minuten bei einer Teigtemperatur von 26—28°C geknetet wird, daß der Teig einer Ruhe von ca. 30 Minuten unterworfen wird, daß sodann die Teiglinge geformt und diese nach erfolgter Stückgare unter Zugabe von reichlichem Schwaden kräftig ausgebacken werden.

6. Verfahren nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß die Teiglinge vor der Stückgare in Roggenschrot gewälzt oder mit Roggenmehl ein-

Beschreibung

5 Die Erfindung bezieht sich auf eine Trockenmischung als Zusatz für Brötchenteig sowie ein Verfahren zur Herstellung von Brötchen unter Verwendung der Trockenmischung.

Es sind schon viele Vorschläge gemacht worden, dem normalen Brotteig Zusatzmittel beizugeben, die insbesondere die Geschmacksrichtung beeinflussen sollen. Andere Zugaben gehen dahin, nicht nur ein wohl-schmeckendes Brot, sondern auch ein Brot zu schaffen, das den neuzeitlichen Erkenntnissen bezüglich des günstigsten Nährwertes Rechnung trägt. Dabei ist insbesondere auch wichtig, daß die Nährwertgestaltung des Brotes den Ernährungserfordernissen eines Leistungssportlers bzw. eines Freizeitsportlers entspricht. Leistungssportler, aber auch Freizeitsportler, wissen um die Wichtigkeit der richtigen Ernährung zur Erhaltung ihrer Gesundheit; einen entscheidenden Beitrag zur Leistungsförderung und damit zur Gesundheit des sportlich aktiven Menschen bietet auch die richtige Ernährung mit dem richtigen Brot.

25 Hier soll die Erfindung weiterhelfen, indem eine Trockenmischung als Zugabe für den Brötchenteig vorgeschlagen wird, aus der Brötchen hergestellt werden können, die all diesen Anforderungen genügen.

Gemäß der Erfindung besteht die Trockenmischung aus folgenden Bestandteilen:

ca. 25,4%	Kartoffelwalmehl
ca. 16,9%	getoasteter, entfetteter Sojagrieß
ca. 16,9%	geschälte Sonnenblumenkerne
ca. 12,7%	kandierte Bananenchips
ca. 8%	Salz
ca. 5,2%	Teigsäuerungsmittel
ca. 9,3%	Emulgatorbackmittel
ca. 5%	vitales Weizeneiweiß
ca. 0,6%	Guarkernmehl,

wobei "ca." $\pm 20\%$ der jeweiligen Menge bedeutet.

Vorteilhafterweise setzt sich das Teigsäuerungsmittel wie folgt zusammen:

40,2%	Maisquellmehl
16,5%	Zitronensäure
10,9%	Monocalciumphosphat
10,7%	Salz
4,9%	Dextrose
6,7%	Calciumsulfat
3,1%	Calciumacetat
1,2%	Natriumdiacetat
1,5%	Tricalciumphosphat
4,3%	Lecithin.

Gemäß einer bevorzugten Rezeptur besteht das Emulgatorbackmittel aus:

25,5%	Puderzucker
20,5%	Weizenmehl
15,4%	Maltodextrin
10,3%	Sojamehl
10,3%	Diacetylweinsäureester
7,2%	Guarkernmehl
4,1%	Calciumcarbonat
2,6%	Tricalciumphosphat
1%	Schimmelpilzamyrase

ORIGINAL INSPECTED

1% Ascorbinsäure
2,1% Lecithin.

Zur Herstellung von Brötchen unter Verwendung der neuen Trockenmischung wird folgende Rezeptur vorgeschlagen: 5

1500 gr. Weizenmehl Type 550
1000 gr. Roggenmehl Type 997/1150
850 gr. Trockenmischung 10
100 gr. Hefe und
1,9 l Wasser

was etwa 5350 gr. Teig ergibt. Der Teig wird mit einem Spiralkneter zunächst 5 Minuten langsam und dann etwa 3 Minuten schnell geknetet oder mit einem Schnellkneter 8–10 Minuten bei einer Teigtemperatur von 26–28°C geknetet. Bei Einhalten der Teigruhe von etwa 30 Minuten erhält man einen Teig, der sehr gut maschinell aufgearbeitet werden kann. Aus dem Teig werden rundgewirkte Teiglinge geformt, die mit Wasser abgestrichen und besprüht und danach in Roggenschrot gewälzt oder mit Roggenmehl eingestäubt werden. Nach normaler Stückgare wird unter Zugabe von kräftigem Schwadengut ausgebacken. 20

Da die Wasseraufnahmefähigkeit der Mehle unterschiedlich sein kann, ist es unter Umständen erforderlich, die angegebene Menge der Schüttflüssigkeit nach oben oder unten zu korrigieren. Die Eigenschaft und die Qualität der Brötchen ändert sich dadurch nicht. 30

Das neue Brötchen ist besonders für Ausdauersportler, die regelmäßig laufen, günstig, da die Zusammensetzung des Brötchens alle Bestandteile enthält, die hierfür notwendig und vorteilhaft sind. So enthält es Kalium aus der Banane und der Kartoffel. Es ist ferner von großem Vorteil für den Körperhaushalt, daß neben Kohlehydraten Eiweiß, gewisse Mengen an Fett und essentiellen Fettsäuren sowie Vitamine, Mineralstoffe und hinreichend viele Ballaststoffe in dem neuen Brötchen vorhanden sind. Durch die Kombination unterschiedlicher pflanzlicher Eiweißstoffe aus dem Korn, der Kartoffel und dem Sojamehl ergibt sich eine sehr gute biologische Wertigkeit des Eiweißes. Alles in allem ergibt sich aus der geglückten Trockenmischung ein Brötchen, das bei regelmäßigem Genuß Mangelerscheinungen nicht nur bei Sportlern, sondern auch bei anderweitig stark belasteten Menschen vorbeugt und deren körperlichen Haushalt in Ordnung hält. 40 45

50

55

60

65

- Leerseite -